

Brokolice v bylinkovo - pivním těstíčku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 40min , Porce: 4

272 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/brokolice-v-bylinkovo-pivnim-testicku>

Příprava

Brokolici rozebereme na jednotlivé růžičky a povaříme malou chvíli ne příliš doměkka v mírně osolené vodě. Necháme vychladnout. V misce rozšleháme žloutek s pivem, přidáme nasekané bylinky a tolik mouky, aby vzniklo středně husté těstíčko, osolíme ho a opepříme. Nakonec do těstíčka lehce vmícháme tuhý sníh z bílku. Do těstíčka namáčíme považené růžičky brokolice a smažíme je v rozehřátém oleji ze všech stran dozlatova.



Tip k receptu

Takto můžeme připravit i květák nebo kapustové listy.

Ingredience

- ✓ 1 hlávka brokolice
- ✓ polohrubá mouka podle potřeby (asi 4-6 lžic)
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 150 - 200 ml piva
- ✓ 1 bílek
- ✓ lžíce petrželové natě
- ✓ lžíce pažitky
- ✓ zelená nať z 1 jarní cibulky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Rychlovka, Hlavní chod

